VOLLRATH®

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

Mélangeur sur comptoir
Mélangeurs au sol / de table

Article	Modèle	Description	V	HP	kW	A	Fiche
40755	MIX1007	Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l)	110V-120V	1/3	.65	6	5-15P
4075503	MIX1007	Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l)	220-230V	1/3	.65	3	UK-15P (BS546)
4075502	MIX1007	Mélangeur de comptoir 7 qt (6,6 l)	220-230V	1/3	.65	3	Schuko CEE7-7
4075505	MIX1007	Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l)	220-230V	1/3	.65	3	AU2-15P
40756	MIX1010	Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l)	110V-120V	1/3	.65	6	5-15P
4075603	MIX1010	Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l)	220-230V	1/3	.65	3	UK-15P (BS546)
4075602	MIX1010	Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l)	220-230V	1/3	.65	3	Schuko CEE7-7
4075605	MIX1010	Mélangeur de comptoir 10 qt (11 l)	220-230V	1/3	.65	3	AU2-15P
40757	MIX1020	Mélangeur de table 20 qt (22 l)	110V-120V	1/2	.37	8	5-15P
4075703	MIX1020	Mélangeur de table 20 qt (22 l)	220-230V	1/2	.37	4	UK-15P (BS546)
4075702	MIX1020	Mélangeur de table 20 qt (22 l)	220-230V	1/2	.37	4	Schuko CEE7-7
4075705	MIX1020	Mélangeur de table 20 qt (22 l)	220-230V	1/2	.37	4	AU2-15P
40758	MIX1030	Mélangeur au sol 30 qt (33 l)	110V-120V	1	.75	16	5-15P
4075803	MIX1030	Mélangeur au sol 30 qt (33 l)	220-230V	1	.75	8	UK-15P (BS546)
4075802	MIX1030	Mélangeur au sol 30 qt (33 l)	220-230V	1	.75	8	Schuko CEE7-7
4075805	MIX1030	Mélangeur au sol 30 qt (33 l)	220-230V	1	.75	8	AU2-15P
40759	MIX1040	Mélangeur au sol 40 qt (44 l)	208-220V	1-1/2	1.1	12	6-15P
4075903	MIX1040	Mélangeur au sol 40 qt (44 l)	220-230V	1-1/2	1.1	11	UK-15P (BS546)
4075902	MIX1040	Mélangeur au sol 40 qt (44 l)	220-230V	1-1/2	1.1	11	Schuko CEE7-7
4075905	MIX1040	Mélangeur au sol 40 qt (44 l)	220-230V	1-1/2	1.1	11	AU2-15P
40760	MIX1060	Mélangeur au sol 60 qt (66 l)	208-220V	2	1.5	16	6-15P
4076003	MIX1060	Mélangeur au sol 60 qt (66 l)	220-230V	2	1.5	16	--
4076002	MIX1060	Mélangeur au sol 60 qt (66 l)	220-230V	2	1.5	16	Schuko CEE7-7
4076005	MIX1060	Mélangeur au sol 60 qt (66 l)	220-230V	2	1.5	16	AU2-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil de transformation des aliments Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Ne modifiez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- L'utilisation d'accessoires d'une autre marque que Vollrath est déconseillée. Ils ne fonctionneront pas correctement et annuleront la garantie.
- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Ne nettoyez pas le mélangeur au jet d'eau. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du mélangeur.
- Portez des vêtements adéquats. Ne portez pas de vêtements lâches ou qui pendent en utilisant cet appareil.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas les accessoires sur le moyeu en mélangeant.

Fonction et objet

Destiné au mélange de pâtes liquides et épaisses, etc. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES.

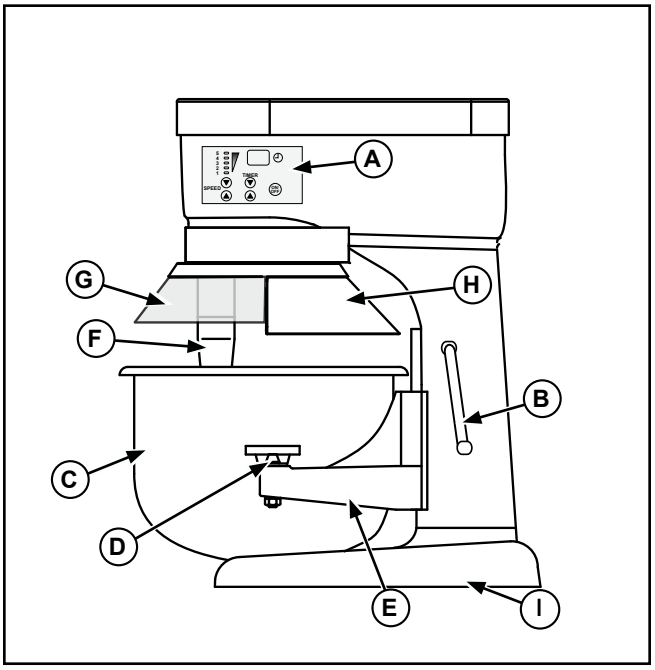

Figure 1. Mélangeur 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l), caractéristiques et commandes.

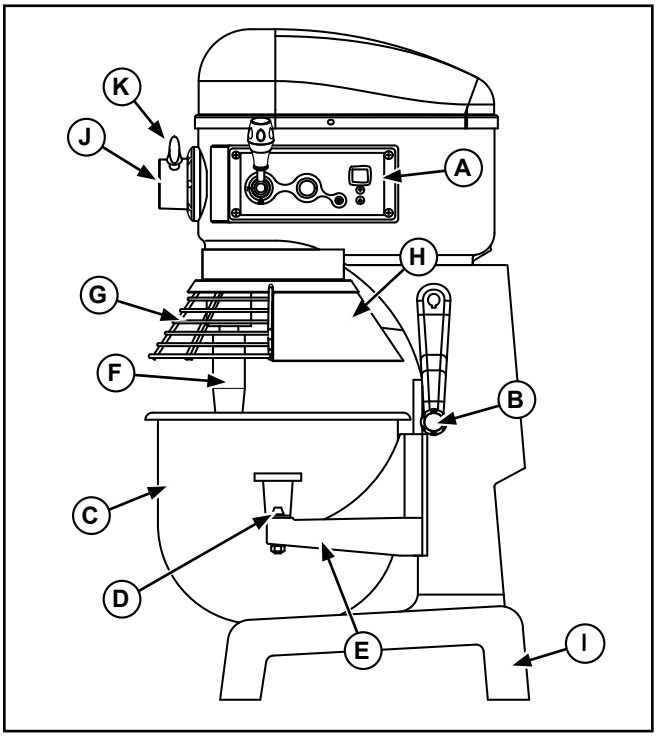

Figure 1. Mélangeur 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l), caractéristiques et commandes.

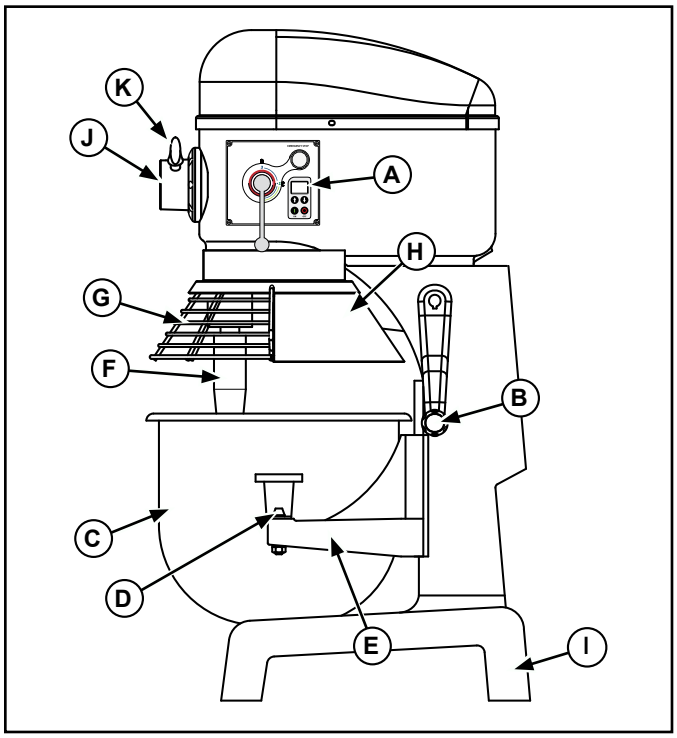

Figure 3. Mélangeur 40 qt (44 l), caractéristiques et commandes.

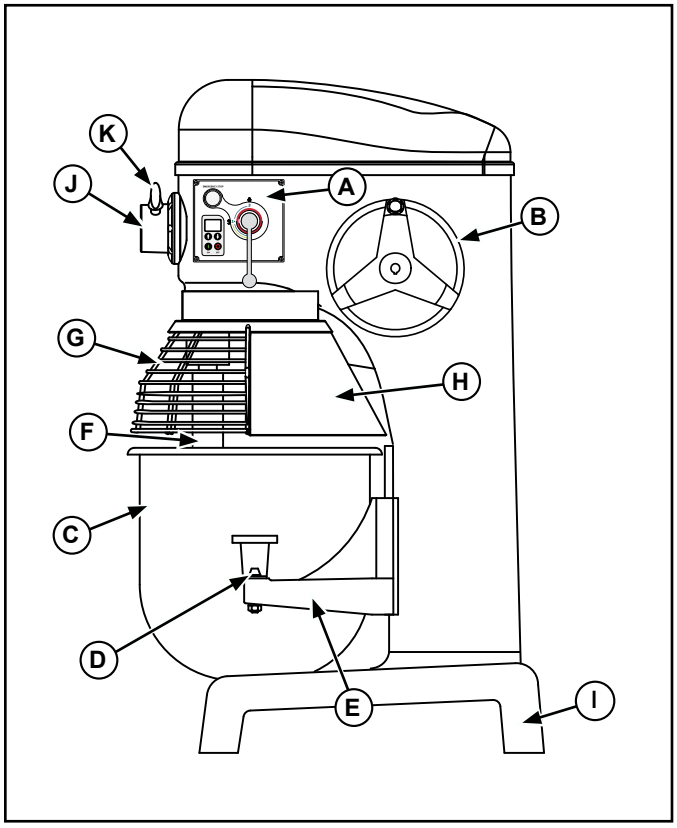

Figure 4. Mélangeur 60 qt (44 l), caractéristiques et commandes.

Ⓐ PANNEAU DE COMMANDE Inclut le bouton Marche/Arrêt, le sélecteur de vitesse, les commandes de la minuterie, l'affichage de la minuterie et le bouton d'arrêt d'urgence (certains modèles).

Ⓑ MÉCANISME DE LEVAGE DU BOL. Permet d'abaisser et de relever le berceau du bol.

Ⓒ BOL. Contient le produit alimentaire à mélanger.

Ⓓ MÉCANISME DE SERRAGE DU BOL. Fixe le bol dans le berceau.

Ⓔ BERCEAU DE BOL. Contient le bol.

Ⓕ ARBRE DE MÉLANGE. Point de fixation de l'accessoire de mélange.

Ⓖ BARRIÈRE DE SÉCURITÉ. Évite les blessures et tout contact avec l'arbre ou l'accessoire de mélange. Cette barrière doit être fermée pour permettre le fonctionnement de l'appareil.

Ⓗ PARE-ÉCLABOUSSURES. Permet d'éviter le déversement du contenu du bol. Évite les blessures et tout contact avec l'arbre ou l'accessoire de mélange.

Ⓘ SOCLE. Soutient l'appareil.

Ⓙ MOYEU DE FIXATION (certains modèles). Permet d'attacher un accessoire au mélangeur.

Ⓚ VIS À OREILLES DU MOYEU DE FIXATION (certains modèles). Fixe l'accessoire au mélangeur.

Déballage et installation initiale de l'appareil

Enlevez avec précaution les caisses et le matériel d'emballage de l'appareil. Les modèles expédiés sur des palettes sont boulonnés à la palette. Les boulons doivent être enlevés pour détacher l'appareil de la palette. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Placez l'appareil sur une surface plane en prévoyant un dégagement suffisant pour permettre son nettoyage et sa maintenance sans difficultés.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples. Certains modèles exigent l'installation d'un branchement électrique par un électricien qualifié aux fins de conformité aux décrets locaux.

Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'emmêlement.
L'arbre et les accessoires rotatifs peuvent causer des amputations traumatiques ou des lacérations sévères. Pour éviter les blessures, tenez les mains et les vêtements à l'écart des composants rotatifs. N'utilisez pas sans les protections ni avec les protections altérées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer la défaillance d'un composant ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer l'équipement. Lavez les accessoires, le bol, les protections et autres composants à l'eau savonneuse chaude et rincez minutieusement pour enlever le film d'huile de protection.

La barrière de sécurité doit être en position entièrement fermée pour permettre l'activation du mélangeur. Si la barrière de sécurité n'est pas bien fermée, le mélangeur ne démarrera pas. Si elle est ouverte en cours de marche, le mélangeur s'arrêtera. Pour remettre le mélangeur en marche, fermez la barrière de sécurité.

Mélangeurs 20 qt. (22 l) , 30 qt. (33 l) , 40 qt. (44 l) et 60 qt. (66 l) : Le moteur est équipé d'un dispositif d'arrêt de sécurité qui arrêtera automatiquement le mélangeur si la température du moteur dépasse les limites opératoires recommandées par le fabricant. Le commutateur de protection contre les surcharges se déclenchera si le volume mélangé est trop lourd. Dans ce cas, laissez refroidir le mélangeur pendant 30 à 60 minutes minimum et réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %.

Les mélangeurs 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l) ont un dispositif de protection contre les surcharges qui arrêtera automatiquement le mélangeur si la résistance du moteur dépasse les limites opératoires recommandées par le fabricant. Une alarme retentira et l'affichage clignotera. Une pression sur OFF (Arrêt) réarmera le mélangeur.

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'appareil est propre.
2. Avant d'attacher le bol, sélectionnez l'accessoire de mélange que vous utiliserez. Placez l'accessoire de mélange sélectionné dans le bol vide (C). N'essayez pas d'attacher l'accessoire de mélange sur l'arbre de mélange (F) avant que le bol ne soit en position. Voir figure 1, 2, 3 ou 4.
3. Abaissez le berceau du bol à la position la plus basse en tournant le mécanisme de levage du bol (B).
4. Tournez les leviers serrage du bol (D) en position ouverte ou arrière.
5. Tenez le bol (C) de manière à ce que la goupille sur le bol soit tournée vers l'intérieur, vers le mélangeur. Positionnez le bol de manière à aligner la goupille sur la fente du berceau du bol (E). Glissez la goupille dans la fente.
6. Alignez les trous des ergots du bol sur les goupilles du berceau du bol (E). Placez le bol (C) sur son berceau (E).
7. Tournez les leviers de serrage du bol (D) vers l'avant sur les ergots du bol pour fixer le bol (C) sur le berceau (E).
8. Installez l'accessoire sur l'arbre de mélange (F). Alignez la gorge de l'accessoire sur la goupille de l'arbre de mélange. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le pour le verrouiller sur la goupille.
9. Remontez le bol (C) à la hauteur maximale à l'aide du mécanisme de levage du bol (B) en tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

Mode d'emploi du mélangeur 10 qt (11 l) .

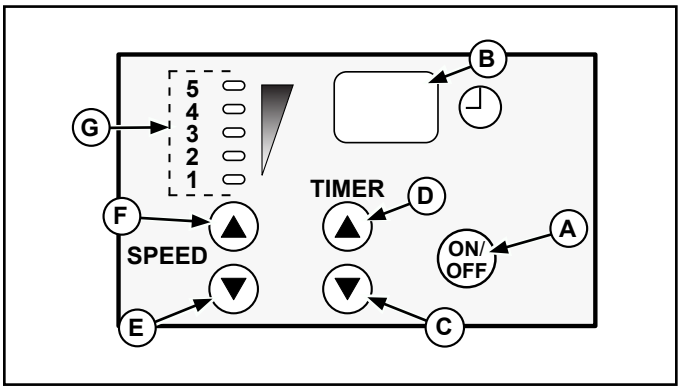

Figure 5. Panneau commande mélangeur 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l).

(A) Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt). Permet la mise en marche et l'arrêt du mélangeur.

(B) AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

(C) BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

(D) BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

(E) BOUTON + VITESSE. Augmente la vitesse de mélange.

(F) BOUTON - VITESSE. Diminue la vitesse de mélange.

(G) VALEURS ET TÉMOINS DE VITESSE. Les valeurs et voyants correspondent pour indiquer la vitesse de mélange. Plus le nombre est élevé, plus la vitesse est grande, et inversement.

Pour les mélanges légers, il est recommandé de ne pas utiliser le mélangeur en continu pendant plus de 20 minutes et de prévoir une période de refroidissement de 10 à 15 minutes entre deux cycles de mélange.

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 1). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez le bouton de vitesse + (E) ou - (F) pour programmer la vitesse (Figure 5).

- Vitesse 1 – Utilisez pour un mélange lent, pour écraser et pour pétrir les pâtes levées.
- Vitesse 2 – Utilisez pour mélanger les pâtes à biscuits et à gâteaux.
- Vitesse 3 – Utilisez pour battre et fouetter à vitesse moyenne-rapide.
- Vitesse 4 – Pour faire de la crème chantilly et fouetter des blancs d'œuf.
- Vitesse 5 – Pour faire de la crème chantilly et fouetter des blancs d'œuf en petite quantités.

3. Programmez la durée du cycle si vous le souhaitez à l'aide du bouton + (C) ou - (D) de la minuterie. La durée de cycle maximum est de 30 minutes.
4. Pour commencer le cycle de mélange, appuyez sur On/Off (A). Le mélangeur continue à fonctionner jusqu'à ce que vous rappuyiez sur On/Off (A). Ou bien, le mélangeur fonctionnera jusqu'à la fin du cycle programmé.

Mode d'emploi des mélangeurs 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l).

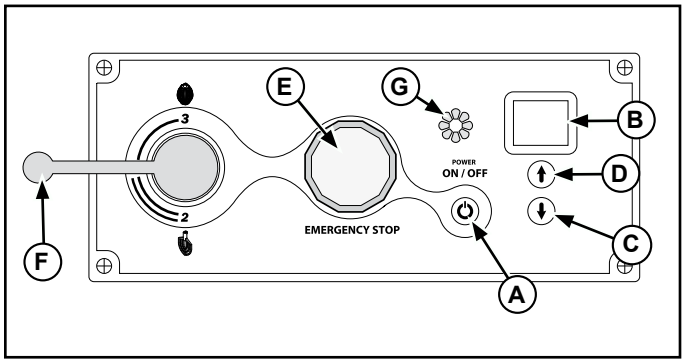

Figure 6. Panneau de commande mélangeurs 20 qt (22 l) et 30 qt (33 l).

Ⓐ Bouton ON/OFF (Marche/Arrêt). Permet la mise en marche et l'arrêt du mélangeur.

Ⓑ AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

Ⓒ BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

Ⓓ BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

Ⓔ BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Appuyez sur ce bouton pour arrêter le mélangeur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réarmer.

Ⓕ MANETTE DE SÉLECTION DE LA VITESSE. Permet de modifier la vitesse du mélangeur.

Ⓖ VOYANT INDICATEUR. S'allume quand le mélangeur fonctionne ou qu'il a été programmé.

REMARQUE :
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 2). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez la manette de sélection de vitesse (F) pour régler la vitesse (Figure 6).

- Vitesse 1 – Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum.
- Vitesse 2 – Pour mélanger les pâtes à gâteaux, les pâtes liquides et les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de plus de 50 %.
- Vitesse 3 – Pour mélanger les blancs d'œuf.

REMARQUE :
La teneur en eau de la pâte lourde est critique lors de la sélection de la vitesse de mélange correcte. Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum, n'utilisez pas la vitesse 2.

3. Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour démarrer le mélangeur. Ou bien, sélectionnez un temps de cycle en appuyant sur le bouton + (D) ou - (C) de la minuterie. Appuyez sur le bouton On/Off.
4. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.
5. Le mélangeur s'arrêtera et la minuterie émettra trois bips une fois le cycle terminé.

REMARQUE :
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

Mode d'emploi des mélangeurs 40 qt (44 l) et 60 qt (66 l).

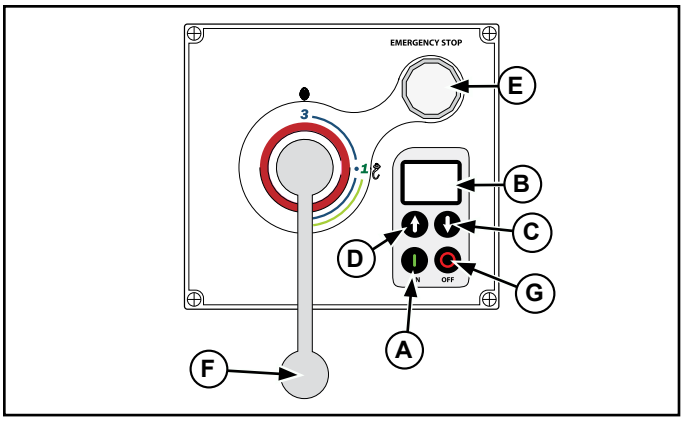

Figure 7. Panneau de commande du mélangeur 40 qt (44 l).

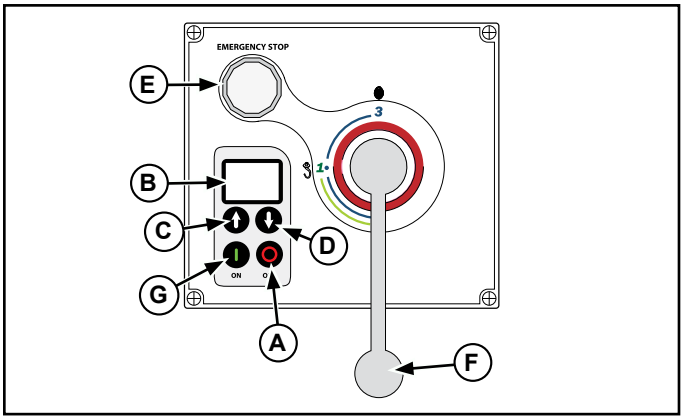

Figure 8. Panneau de commande du mélangeur 60 qt (66 l).

Ⓐ Bouton ON (Marche). Permet de mettre en marche le mélangeur.

Ⓑ AFFICHAGE NUMÉRIQUE. Affiche le temps restant dans un cycle minuté ; affiche "ON" quant l'appareil fonctionne sans la minuterie et "OFF" lorsque l'appareil est branché et ne fonctionne pas.

Ⓒ BOUTON + MINUTERIE. Augmente le temps de la minuterie. Temps maximum 30 minutes.

Ⓓ BOUTON - MINUTERIE. Diminue le temps de la minuterie.

Ⓔ BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Appuyez sur ce bouton pour arrêter le mélangeur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réarmer.

Ⓕ MANETTE DE SÉLECTION DE LA VITESSE. Permet de modifier la vitesse du mélangeur.

Ⓖ BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE. Permet d'arrêter le mélangeur.

REMARQUE :
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

FRANÇAIS

1. Fermez la barrière de sécurité (G) (Figure 3 ou 4). Pour que le mélangeur fonctionne, la barrière de sécurité doit être fermée. Si la barrière de sécurité est ouverte ou pas bien fermée, le mélangeur ne fonctionnera pas.
2. Sélectionnez la vitesse opératoire en fonction des ingrédients. Utilisez la manette de sélection de vitesse (F) pour régler la vitesse (Figure 7 ou 8).

- Vitesse 1 – Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum.
- Vitesse 2 – Pour mélanger les pâtes à gâteaux, les pâtes liquides et les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de plus de 50 %.
- Vitesse 3 – Pour mélanger les blancs d'œuf.

REMARQUE :
La teneur en eau de la pâte lourde est critique lors de la sélection de la vitesse de mélange correcte. Pour mélanger les pâtes lourdes avec un taux d'absorption de 50 % maximum, n'utilisez pas la vitesse 2.

1. Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour démarrer le mélangeur. Ou bien, sélectionnez un temps de cycle en appuyant sur le bouton + (D) ou - (C) de la minuterie. Appuyez sur le bouton On/Off.
2. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.
3. Le mélangeur s'arrêtera et la minuterie émettra trois bips une fois le cycle terminé.

REMARQUE :
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

Tableau de contenances des mélangeurs

Produit	Agitateur	Vitesse	Mélangeur 7 qt (6,6 l)	Mélangeur 10 qt (11 l)	Mélangeur 20 qt (22 l)	Mélangeur 30 qt (33 l)	Mélangeur 40 qt (44 l)	Mélangeur 60 qt (66 l)
Pâte à pain et petits pains – **Taux d'absorption** 60 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	4 lbs. (5 kg)	5 lbs. (2.3 kg)	25 lbs. (11.3 kg)	45 lbs. (20.4 kg)	50 lbs. (22.7 kg)	90 lbs. (40.8 kg)
Pâte à pain lourde – **Taux d'absorption** 55 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	2 lbs. (0.9 kg)	3 lbs. (1.3 kg)	15 lbs. (6.8 kg)	30 lbs. (13.6 kg)	40 lbs. (18.1 kg)	70 lbs. (31.8 kg)
Pâte à pizza, fine – **Taux d'absorption** 40 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	2 lbs. (0.9 kg)	3 lbs. (1.3 kg)	9 lbs. (4.1 kg)	14 lbs. (6.4 kg)	25 lbs. (11.3 kg)	40 lbs. (18.1 kg)
Pâte à pizza, moyenne – **Taux d'absorption** 50 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	3 lbs. (1.3 kg)	4 lbs. (1.8 kg)	10 lbs. (4.5 kg)	20 lbs. (9.1 kg)	32 lbs. (14.5 kg)	60 lbs. (27.2 kg)
Pâte à pizza, épaisse – **Taux d'absorption** 60 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	4 lbs. (1.8 kg)	5 lbs. (2.3 kg)	20 lbs. (9.1 kg)	40 lbs. (18.1 kg)	50 lbs. (22.7 kg)	70 lbs. (31.8 kg)
Pâte à beignets levée – **Taux d'absorption** 65 %	Crochet à pétrir les pâtes	Vitesse 1 seulement	2 lbs. (0.9 kg)	2 lbs. (0.9 kg)	9 lbs. (4.1 kg)	15 lbs. (6.8 kg)	25 lbs. (11.3 kg)	40 lbs. (18.1 kg)
Pâte à tarte	Branche de batteur plate	Toutes les vitesses	4 lbs. (1.8 kg)	4 lbs. (1.8 kg)	18 lbs. (8.2 kg)	30 lbs. (13.6 kg)	35 lbs. (15.8 kg)	60 lbs. (27.2 kg)
Purée de pommes de terre	Branche de batteur plate	Toutes les vitesses	4 lbs. (1.8 kg)	5 lbs. (2.3 kg)	15 lbs. (6.8 kg)	23 lbs. (1.3 kg)	30 lbs. (13.6 kg)	45 lbs. (20.4 kg)
Gâteau	Branche de batteur plate	Toutes les vitesses	6 lbs. (2.7 kg)	8 lbs. (3.6 kg)	20 lbs. (9.1 kg)	30 lbs. (13.6 kg)	12 lbs. (0.9 kg)	60 lbs. (27.2 kg)
Pâte à gaufres ou crêpes	Branche de batteur plate	Toutes les vitesses	3 qts. (3.3 l)	4 qts. (4.4 l)	8 qts. (8.8 l)	12 qts. (13.2 l)	16 qts. (17.6 l)	24 qts. (26.4 l)
Blancs d'œuf	Fouet métallique	Toutes les vitesses	3/4 pt. (0.4 l)	1 pt. (0.5 l)	1 qts. (1.1 l)	1-1/2 qts (1.7 l).	2 qts. (2.1 l)	3 qts. (3.3 l)
Meringue	Fouet métallique	Toutes les vitesses	1/2 pt. (0.3 l)	3/4 pt. (0.4 l)	1 qts. (1.` l)	1-1/2 qts (1.7 l).	2 qts. (2.1 l)	3 qts. (3.3 l)
Crème fouettée	Fouet métallique	Toutes les vitesses	1-3/4 qts. (1.9 l)	2 qts. (2.1 l)	4 qts. (4.4 l)	6 qts. (6.6 l)	8 qts. (8.8 l)	12 qts. (13.2 l)
Gâteau, quatre-quart	Branche de batteur plate	Toutes les vitesses	6 lbs. (2.7 kg)	8 lbs. (3.6 kg)	20 lbs. (9.1 kg)	35 lbs. (13.6 kg)	40 lbs. (18.1 kg)	60 lbs. (27.2 kg)

Lors du mélange de la pâte, vérifiez le **taux d'absorption** = Poids de l'eau divisé par le poids de la farine.

Les contenances ci-dessus sont fonction d'une teneur en eau de 12 % de la farine à une température d'eau 70 °F (21 °C).
Si la farine est à haute teneur en gluten, réduisez le volume à mélanger de 10 %.

1 gallon (1 l) d'eau = 8,.3 lb (1 kg)

1 pinte d'eau = 2.1 lb (0.25 l)

Exemple :

Si la recette demande 5 lb d'eau pour 10 lb de farine, donc 5 divisé par 10 = 0.50 x 100 = **Taux d'absorption** de 50 %.

N'utilisez pas la vitesse 2 avec des mélanges avec un taux d'absorption inférieur à 50 %

Utilisation du moyeu à accessoire

Le mélangeur est équipé d'un moyeu de mélange standard n° 12. Il est recommandé d'utiliser des accessoires Vollrath d'origine. Pour utiliser le moyeu à accessoire :

REMARQUE :
Éteignez le mélangeur avant de passer d'une vitesse à l'autre sous peine d'endommager la boîte d'engrenages et d'annuler la garantie.

1. Arrêtez le mélangeur.
2. Desserrez la vis à oreilles du moyeu (K). Il n'est pas nécessaire d'enlever complètement la vis (Figures 2, 3 et 4).
3. Enlevez le cache du moyeu à accessoire.
4. Insérez l'arbre de l'accessoire dans le moyeu (J).
5. Alignez la goupille de l'arbre de l'accessoire sur le renfoncement du moyeu.
6. Glissez l'accessoire le plus loin possible. Fixez-le en serrant la vis à oreilles (K).
7. Utilisez le sélecteur de vitesse pour choisir la vitesse opératoire requise pour le moyeu :

- Vitesse 1 – recommandée pour émincer les légumes ou hacher la viande
- Vitesse 2 – recommandée pour râper le fromage

8. Appuyez sur le bouton On/Off ou On pour actionner le moyeu et l'accessoire. Pour que le moyeu fonctionne, le bol du mélangeur doit être en position haute et la barrière de sécurité fermée. Le moyeu et le mélangeur ne peuvent pas être utilisés en même temps.
9. Pour changer de vitesse, appuyez sur le bouton rouge pour arrêter le mélangeur. Une fois que l'accessoire de mélange s'arrête de tourner, changez la vitesse en tournant le sélecteur de vitesse. Une fois la nouvelle vitesse sélectionnée, appuyez sur le bouton On/Off pour redémarrer le mélangeur.

La vitesse 3 est déconseillée avec les accessoires.

Nettoyage

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer la défaillance d'un composant ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

AVERTISSEMENT

Risque d'emmêlement.
L'arbre et les accessoires rotatifs peuvent causer des amputations traumatiques ou des lacérations sévères. Pour éviter les blessures, tenez les mains et les vêtements à l'écart des composants rotatifs. N'utilisez pas sans les protections ni avec les protections altérées.

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :
Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier. Ne lavez pas l'appareil au jet d'eau et n'immergez pas les commandes ou les composants électriques dans l'eau. Ne laissez pas l'accessoire inutilisé sur le moyeu en guise de rangement.

1. Arrêtez le mélangeur.
2. Débranchez le mélangeur du secteur avant de le nettoyer. Si le mélangeur est câblé à la prise électrique, l'alimentation devra être coupée au disjoncteur.
3. Enlevez le bol et l'accessoire après chaque utilisation et nettoyez à l'eau chaude et avec un détergent sans danger en cas de contact avec les aliments. Ne laissez pas l'accessoire inutilisé en place sur l'arbre de mélange au risque qu'il se bloque sur l'arbre de mélange.
4. Enlevez l'accessoire et nettoyez avec un chiffon humide et un détergent léger sans danger en cas de contact avec les aliments. Essuyez bien l'accessoire.
5. Pour nettoyer l'extérieur du mélangeur, passez dessus un chiffon humide et un détergent léger sans danger en cas de contact avec les aliments.

FRANÇAIS

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être...	Mesure corrective
Le panneau d'affichage ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Le disjoncteur est en position OFF (Arrêt).	Le disjoncteur est en position ON (Marche).
	Interrupteur Stop en position enfoncée/ Arrêt.	Tournez l'interrupteur Stop en position remontée/ Marche.
Les témoins d'alimentation et de minuterie sont allumés, mais le mélangeur ne fonctionne pas.	La barrière de sécurité n'est pas complètement fermée.	Fermez complètement la barrière de sécurité.
Mélangeurs 7 qt (6,6 l) et 10 qt (11 l) seulement : l'accessoire du mélangeur arrête de tourner, l'alarme retentit et l'affichage clignote.	Le mélangeur est surchargé.	Appuyez sur Off (Arrêt) pour réarmer le mélangeur. Réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %.
Mélangeurs 20 qt, 30 qt, 40 qt et 60 qt (22 l, 33 l, 44 l, 66 l) : l'accessoire du mélangeur s'arrête.	Protection contre la surchauffe activée.	Laissez refroidir le mélangeur pendant 30 à 60 minutes environ. Réduisez le volume à mélanger de 10 à 15 %.

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832 ou www.vollrathco.com

Pour une réparation sous garantie ou un SAV, contactez :

Vollrath Europe - UK Service Agent
FEM
10 Carron Place
Kelvin Industrial Estate
East Kilbride
Glasgow
G75 0YL
Tel: 01355 244 111
Fax: 01355 241 471
Email: DohertyJ@fem.co.uk

REMARQUES

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Compresseurs de vitrines réfrigérées (RDE) – La période de garantie est de 3 ans.
3. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
4. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
5. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
6. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
7. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
8. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
9. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
10. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
11. Mixeurs – La période de garantie est de 2 ans.
12. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.
16. Tous les produits TRAEX® – La période de garantie est de 1 an (à l'exception de T-REX™).
17. Le produit T-REX™ par TRAEX® est garanti à vie.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir monobloc certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces monobloc*
- Louches monobloc extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires monobloc
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre garantie en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Pour une réparation sous garantie ou un SAV (UK), contactez :

Vollrath Europe - UK Service Agent
FEM
10 Carron Place
Kelvin Industrial Estate
East Kilbride
Glasgow
G75 0YL
Tel: 01355 244 111
Fax: 01355 241 471
Email: DohertyJ@fem.co.uk

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série - -

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.